

מרק יונים, תבשיל ג'מוס וחגב קריספי: "סעודת המסורת" היא נקודת המפגש בין אקזוטי לכשר

רשמית, זה היה "כנס תורני לשימור מסורת בעלי החיים הכשרים והלכות המקדש": סעודה בת חמש שעות להבטחת כשרותן של חיות משונות, עם הזדמנות למינגלינג, צילומים עם גולגולות יונקים ואיסוף מגנטים למזכרת. בפועל, זה הכי קרוב שהגיעו הטועמים לבשר וחלב

הגר שיזף 19:58 13.07.2021

תור ארוך השתרך ביום חמישי האחרון מחוץ ליקב פסגות. צעירים ומבוגרים, גברים ונשים. חלקם לבושים במיטב אופנת נוער הגבעות, לרבים מהם כיפה על הראש, מיעוטם נראו חילונים. זו היתה שעת בין ערביים, ובמקום הנמצא בין ההתנחלות הסמוכה כוכב יעקב והכפר הפלסטיני ג'בע, ניכרה תכונה רבה. אפילו התרגשות. ולא בכדי, הבאים נאלצו להיפרד מ-360 שקלים — כל אחד — כדי להשתתף באירוע הזה שמתקיים פעם בעשור, פלוס מינוס.

בסיומו של התור זכו הבאים לעיין בתפריט הארוחה. בשר ג'מוס, עטיני פרה, פסיון ופנינייה, וגם גולת הכותרת: ארבה. חגב קריספי. מאחורי האירוע לא עומדת בהכרח הכמיהה לפתוח את הציבור לטעמים חדשים, כי אם דווקא לשמר את אלה הישנים. סעודת המסורת מוגדרת על ידי מארגניה כ"כנס תורני לשימור מסורת בעלי החיים הכשרים והלכות המקדש". בתורה אמנם כתובים הסימנים שהופכים חיה מסוימת לכשרה או טמאה, אך על פי ההלכה זה לא מספיק — ובנוגע לאכילת עופות, צריך שתהיה גם מסורת אכילה. על פי חלק מהשיטות, מסורת אכילה נדרשת גם על אכילת יונקים. וזו מטרת העל של הסעודה הגדולה.

אך יש גם מטרות משניות, אישיות יותר. למשל פעילי מקדש שבאו בגלל חיבתם לשחזור העבר, או סועדים שהגיעו מתוך עניין תורני. אך בעיקר אנשים סקרנים, שהשילוב בין אקזוטי לכשר הצית את דמיונם. "יצא לנו לטייל במזרח ולראות תיירים מנסים כל מיני דברים מוזרים, ואנחנו מנועים בגלל הכשרות, אז זו ההזדמנות שלנו לנסות", אמרה קמה, בת 19 בעלת שיער אדום בוחק שבאה לסעודה מההתנחלות עופרה. היא הגיעה עם אביה. "אנחנו נציגי המשפחה", הסביר, "לבוא עם אשתי ושבעת הילדים זה יקר". הם לא נאלצו לחכות זמן רב מדי כדי להיכנס לאווירה. כבר בכניסה לאולם הוצבו כמה מיצגים, מעין רמזים למה שיבוא בהמשך: אקווריום שבו קיפצו חגבים ליד תעודת כשרות; גולגולות של יונקים גדולים ובהם ג'מוס, צבי וראם עיטרו את המרחב; וצנצנת שבתוכה רגל של ג'ירפה משומרת הונחה בנושלתטיות על השולחן. בין האורחים הסתובב צלם מגנטים, וחתני השמחה מיהרו להצטלם לצד גולגולות שונות (של בעלי חיים, כמובן) שהוצגו לראווה.

הארוחה לא היתה על טהרת בשר נכחד בלבד. היו גם לחמים שונים וירקות, אפילו קציצות פרסה. אבל גם המאכלים הללו היו צריכים לעמוד בתו תקן מחמיר — להתבסס אך ורק על מרכיבי מזון שהיו זמינים בתקופת התנ"ך. כך, נעדרו מהארוחה עגבניות או חצילים. ואולם, השף שהופקד על הערב, יוסי בן דיין, אמר שבכל זאת ביצע מעין חטא קולינרי. הוא הוסיף מעט פפריקה — תבלין לא תנ"כי, מתברר — לתבשיל הריאה שהוגש ("כדי שאמא שלי לא תתעצבן").

מה כן היה על השולחן? ירקות דוגמת חציר מקראי וקישוא מקראי. ואולי עדיף לקרוא להם בשמות שבהם הם ידועים יותר: כרישה ופקוס. האחרון הוא ירק שמזוהה יותר מכל עם המטבח הפלסטיני.

את זיהוי הצמחים התנ"כיים עם הירקות המוכרים כיום חקר זהר עמר, היוזם והרוח החיה מאחורי הסעודה, וגם פרופסור במחלקה ללימודי ארץ ישראל וארכיאולוגיה באוניברסיטת בר אילן. לצד המחקרים האקדמיים שהוא מפרסם, עמר, שהחל את דרכו כבוטניקאי, עוסק גם במה שהוא מכנה מחקר תורני. "מבחינתי מדע זה חלק מהתורה, אלוהים נתן לנו את המדע", הוא מסביר את תפיסתו. לאורך השנים ערך עם כמה מעמיתיו מחקרים לתיעוד מנהגים עתיקים של עדות שונות. מתוך הרצון לשמרם, צמחה סעודת המסורת, שנערכה לראשונה ב-2002: "כור ההיתוך זה דבר נחמד מאוד אבל זה גם מטשטש, ופה המטרה היא לתפוס את המסורות לפני שזה ייעלם". עמר גם מוסיף שאיפה: להחזיר לתפריט היום-יומי את בשר הג'מוס, תאו, חיה שגידולה היה נפוץ פה טרם קום המדינה. "בבית המטבחיים בבני ברק היו שוחטים ג'מוסים", הוא מספר בהתלהבות.

לאכול את הציפור ולהשאיר אותה שלמה

ככל שנקפו הדקות החל להיאסף סביב השולחנות ערב רב של טועמים. מארגן האירוע, עופר קאפח, מנהל אגף תרבות תורנית במועצה האזורית מטה בנימין, ודאי רווה נחת.

בראש אחד השולחנות ישבו שני גברים שחזרו בתשובה והיום עוסקים בייבוא טלפונים סלולריים. לידם בחנה היטב את המנות אביטל אינדיג: סועדת סקרנית וגם מבקרת המסעדות של מקור ראשון. מן הצד השני ישבו שתי חברות חילוניות למראה ועל פניה מעט זרות לסיטואציה, אך בחלוף דקות ספורות התברר כי אחת מהן היא סלב מקומי: יעל זאבי, אשתו של פלמח, הבן של רחבעם. נוכחותה זיכתה את יושבי השולחן במילוי חופשי של היין וגם בביקורים תכופים של בעל היקב, יעקב ברג.

החברה שאיתה באה זאבי היא מיכל סלע, אדריכלית מקוואות שהגיעה למינגלינג, וניכר שלא עמדה על טיבו של המאורע לפני כן. מתברר כי זאבי לא חשפה בפניה את כל הפרטים. "זה היום האחרון של החברות שלנו", אמרה סלע כשגילתה מה מצפה לה.

למנה הראשונה הוגש מרק יונים עם חוויאג', חצי שליו מזוגג, ביצי שליו ובשר הודו צלוי בתוספת עוף מסוג פנינייה ופסיון על לחוח. הפסיונים, כך אומרים, עלו אלף שקלים לקילו. טעם היונה היה חזק ומובחן, וגרם לאחד הסועדים, שניסה לשלות קצת בשר מבין עצמות העוף הקטן, להכריז שהוא מסרב לאכול את הציפור. ואז הודגם לנוכחים איך אפשר גם לאכול את הציפור ולהשאיר אותה שלמה: פוחלץ של פסיון הוצג להם, והוסברו סימני הטהרה שלה. בהמשך הגיעו עגורים. לא לשולחן, לצערם של חלק מהנוכחים, אלא רק לסרטון שהוקרן בזמן הארוחה, ובו דן פרופ' עמר בשאלה האם לעגור יש את סימני הטהרה (למי שתוהה: יש). "זה הכי מדכא תיאבון", אמרה סועדת אחת.

את סבב העופות חתם ברווז ברברי מטוגן בבליה, שהיה ללא ספק מהמנות המוצלחות של הערב. "אף פעם לא הרגשתי בשרית בכל כך הרבה רמות", העירה אחת המשתתפות. ואל מול מבטיהם המשתאים של באי האירוע, שחרר פרופ' עמר ציפור דרור אל חלל האולם, זכר למנהג של יהודי גרמניה.

בהמשך הוגשה שווארמה עז, שלא עוררה התרגשות רבה. אלא שמנה זו היתה רק קדימון לאחד מכוכבי הערב, שגם הגיע למקום בדרך מיוחדת. כשהוא ניצב על מעמד מתגלגל ונצלה על שיפוד עץ

רימון, נכנס אחר כבוד הגדי המקולס למרכז האולם. גדי מקולס הוא גדי צלוי כולו, שאיבריו הפנימיים תלויים מחוץ לגופו, כפי שהיה קורבן הפסח במקדש.

עמר הזמין את ההמונים לקחת פיסות מהגדי, ואלה מיהרו לציית. חלק אף הגדילו והצטלמו עם ראשה של החיה המתה, שנתלש מן הגופה במהלך הזלילה. ההמון הנלהב דחף את ידיו כדי לבצוע חלקים. "תפוס רגל, אחי", הפציר אחד הצעירים בחברו. אחר תלש חתיכה אחרת, ועד מהרה הצטער על כך. "איכס, זה לא מבושל", הפטיר. "אחי", קרא אדם נוסף, "קורבן פסח לא היה טעים, אני מכחיש את זה לשיחים". עד מהרה התברר מה פשרו של הביטוי, כשאותו צעיר (שהגדיר עצמו "נער גבעות לשעבר") זרק את שאריות הבשר אל שיח מחוץ לאולם.

עם מתכון תנ"כי לא מתווכחים

אחד מהמאכלים הבולטים בערב לא חי מעולם וגם לא צמח, אבל הוא כן בעל שורשים תנ"כיים עמוקים. מדובר בלחם יחזקאל, שהמתכון שלו מופיע בתנ"ך — באופן לא מאוד מפתיע בספר בעל אותו השם, פרק ד', פסוק ט': וְאֵתָהּ קַח-לֶךָ חֲטִיִן וְשֶׁעִרִים וּפּוֹל וְעֵדְשִׁים וְדָחַן וְכֶסְמִים וְנִתְתָּהּ אוֹתָם בְּכֶלִי אֶחָד וְעָשִׂיתָ אוֹתָם לֶךָ לְלֶחֶם. עם מתכון תנ"כי, מתברר, לא מתווכחים. לצדו היו גם מה שהוגדרו "לחמי תודה"; לחמים דחוסים על בסיס סולת שהובאו כקורבן בבית המקדש.

על הלחמים היה אחראי אליעזר סיידל, קונדיטור שעטה חולצת שף וסיפר על "מכון לחם הפנים" שהקים בהתנחלות קרני שומרון, במסגרתו הוא מקדיש את חייו לשחזור הלחם שהוצג בבית המקדש בימי שישי. בכלל, תמת המקדש היתה די מרכזית, כשלצד הגדי והלחם היא גם כללה את השתתפות של כמה דמויות בולטות בתנועת המקדש, כמו הפעיל החרדי, הרב יוסף אלבוים, ובנצי גופשטיין.

מאפיין אחר של הסעודה היה המלל. לא רק זה שמתאר את המאכלים וסגולותיהם, אלא גם כזה מהעולמות התיאורטיים. אחד המחקרים שהציג בפני הסועדים פרופ' עמר, בעוד אלה נהנים מתאוות הבשרים, היה כרוך בחליבות של כלבה, ארנבת וג'ירפה. המחקר החל בכלל בעקבות פנייה של משרד החקלאות, שלדברי עמר השקיע בגידול האיל האדום כבשר למאכל. רק שאז נפתחה מחלוקת בין רבנים על כשרותו. "התחלתי לחפש קריטריון שמבחין בין חיה טמאה וטהורה ומצאתי הבחנה בגמרא על פיה חלב של בעל חיים טהור מתגבן", סיפר. במסגרת המחקר, שבו השתתף גם ראש המכון לחלב של מכון וולקני, נחלבה ג'ירפה מניקה בספארי. התברר כי חלבה התגבן.

חלב ג'ירפות לא היה חלק מהתפריט. למעשה בכלל לא היה בו חלב, מטעמי כשרות. אך הסועדים זכו לטעום את הדבר שהכי קרוב לבשר וחלב, לפחות לכאורה: עטיני פרה. מנת העטינים (ביז, בערבית), מאכל הולך ונעלם שהיה מקובל בקרב יהודי מרוקו, הוגשה לצד השידוך המפתיע — קציצות פרסה. העטינים שהוגשו היו צמיגיים למדי, אך אחרי כמה ביסים אכן עלה טעם חלבי חזק. כמה צעירים שאלו אותי, ככתבת "הארץ" (או כמעין שגרירה של אוכלי הכל, לפחות בעיניהם), אם זה באמת דומה לטעם של בשר יחד עם חלב. לצערי, אמרתי להם, זה לא.

"במקום תולעים, שלפחות יאכלו משהו כשר"

את הארבה, גולת הכותרת של האירוע, הותירו המארגנים בכוונה לסוף, לתוך השעה החמישית של הסעודה. בניגוד לשאר המנות שהוגשו בכלים מהודרים, את מלאי הארבה הביאו על עגלה שהוצבה בצד האולם. הכשרות הרשמית לא התירה לבשל את הארבה במטבח של המקום או להגיש אותו בכליו. פרופ' עמר סיפר שיש לו כבוד גדול לרבנים, אך יחד עם זאת, מגמת ההחמרה שמוחקת

מנהגים של עדות מסוימות מפריעה לו. "אני, שאוכל חגבים על פי מסורת אבות אבותיי, פשוט מקיים את ההלכה", הסביר. "אם מישהו רוצה להחמיר שיהיה לי בריא, אבל אתה לא יכול בגלל ההחמרות שלך לא לאפשר לי לקיים את המסורת שלי. לא תהפוך אותי למקל".

מי שהיה אחראי לספק לאירוע הרבה הרבה הוא אביחי בנימיני, עובד במשרד החינוך החוקר את החרק. את הארבה החל לגדל לראשונה לפני 25 שנים למטרות לימוד, כתחביב — וגם כשליחות. "לפעמים מבקשים ממני להביא את הארבה לאירועים או להופעות", הוא מספר. "פעם סיפקתי ארבה לתוכנית ריאליטי, והאג'נדה שלי היתה שבמקום שיאכלו תולעים בתחרות, שלפחות יאכלו משהו כשר".

יש שתי דרכים מרכזיות, לדבריו, להכין ארבה: לקלות אותו כמו פיצוחים או לשלוק אותו במים. לאורך השנים, מסורת אכילת הארבה היתה נפוצה בעיקר בקרב יהדות תימן ומרוקו, אך גם משם נדמה שהיא הולכת ונעלמת. "אני תימני והייתי רואה את סבא וסבתא שלי אוכלים חגבים מטוגנים כמו פיצוחים", אמר צעיר חייכן, "אבל אני לא מסוגל לגעת בזה".

אולם רבים אחרים לא שמרו נגיעה מהחגבים, והתקבצו סביבם. יעל זאבי סיפרה שהיה לה טעים מאוד. נעמה ברג, מבעלי היקב, אמרה שאכלה "שניים קומפלט" והביעה שביעות רצון מהחוויה. בנצי גופשטיין, שהגיע באיחור לעמדה, הופתע לגלות שהארבה נגמר מבלי שהספיק לטעום אותו. בתגובה התבדח שהוא רוצה את כספו חזרה.

לקראת סוף האירוע ביקש הצעיר החייכן לערוך שינוי בעדות האופי שסיפק על אכילת החגבים. הוא הודה שטעם. "זה סביר", נתן ציון. "העיקר שצילמתי ושלחתי לאבא שיראה שאני אוכל אותם, כמו סבא וסבתא".